

1. [Startseite](#)
2. [Magazin](#)
3. [Was lieben Chefköche?](#)

WAS LIEBEN CHEFKÖCHE?

Deutsche Küche: Die liebsten Traditionsgerichte



[Anne Bartel6 Kommentare](#)

-
-
- "Deutsche Küche: Die liebsten Traditionsgerichte" via mail teilen
- "Deutsche Küche: Die liebsten Traditionsgerichte" via pinterest teilen
- "Deutsche Küche: Die liebsten Traditionsgerichte" via facebook teilen
- "Deutsche Küche: Die liebsten Traditionsgerichte" via google-plus teilen
- "Deutsche Küche: Die liebsten Traditionsgerichte" via twitter teilen



Grünkohl mit Kasseler, Mettwurstchen und Kartoffeln

Die deutsche Küche ist so vielseitig wie Deutschlands Regionen und Landstriche. Die Bayern kochen und essen anders als die Nordlichter und das Saarland hat andere kulinarische Spezialitäten als die Hauptstädter. Begleitet uns auf eine kulinarische Reise durch das deutsche Lande und schweigt mit uns in typisch deutschen Spezialitäten.

International gilt typisch deutsches Essen oft als besonders deftig und fleischlastig. Vor allem in anglo-amerikanischen Ländern gilt das Sauerkraut als typisch deutsch - die Deutschen sind entsprechend die „Krauts“. Doch neben Eisbein auf Sauerkraut ist Deutschland vor allem auch durch seine nahezu einzigartige Vielfalt an Brot- und Wurstsorten berühmt. Zu weltweitem Ruhm haben es außerdem deutsche Weine, Lübecker Marzipan, Dresdener Stollen oder auch die Brezel gebracht.

Die gute alte Hausmannskost wurde vor allem seit den 1950er Jahren durch vielfältige Einflüsse bereichert. Die steigende Arbeitsmigration, der Massentourismus und die erleichterte Einfuhr internationaler Lebensmittel haben viele neue Aromen in die deutschen Küchen gebracht. Dabei wurden jedoch die regionalen Spezialitäten nicht verdrängt. Von Hamburger Aalsuppe über Rheinischen Sauerbraten, Saarländischer Dippelappes, Schwäbische Kässpätzle, Bayerische Weißwürste, Fränkische Schäufele,

Hessischen Handkäse mit Musik, Thüringer Rostbratwurst und Leipziger Allerlei bis hin zum Berliner Kasserler haben die verschiedenen Regionen ihre typischen Gerichte. Startet mit uns eine kulinarische Deutschlandreise und entdeckt typisch deutsche Rezepte (wieder).

Die deutsche Küche im Norden



19 – Großer Hans (Mehlbüddel)



Großer Hans (Mehlbüddel)

[Zum Rezept](#)



1 / 19

1 – Hamburger Labskaus

Hamburger Labskaus

[Zum Rezept](#)

Die deutsche Küche im Norden

Eine bevorzugte Stellung in der [Esskultur](#) des Landes im Norden hat bis heute natürlich der Fisch und Meeresfrüchte wie Dorsch, Hering, Butt, Krabben, Miesmuscheln, Makrele, Scholle oder Zander. Besondere Spezialitäten sind nach wie vor:

- der **geräucherte Aal**, den man fast täglich im Frühjahr und Sommer an einem der überall aufgestellten Räucheröfen und kleinen Verkaufswagen erwerben kann.

- der **Hornfisch** oder **Hornhecht**, den es nur kurz von Ende Mai bis in den Juni hinein gibt. Dieser Fisch hat wirklich grasgrüne Gräten und hat damit schon so manchen Binnenländer ver- oder erschreckt.
- Auch die **Sprotte** ist eine Delikatesse aus dem Meer. Der geräucherte kleine silberne Fisch ist als "Kieler Sprotte" seit Jahrhunderten überaus begehrt.

Auch die Fische aus Flüssen und Seen lassen die Herzen von Feinschmeckern höher schlagen. Da gibt es Aale, Barsche, Brassen, Hechte, Karpfen, Plötzen und Zander, die gebraten, gedünstet oder geräuchert einfach delikatschmecken.

Zwischen den Meeren genießt man zartes Deichlamm, Holsteiner Katenschinken, würzigen Holtsee-Käse, kräftige Eintöpfe, Grünkohl, Bohnen oder dicke Grütze. In den Geestküchen gab es Buchweizengrütze, Gerstengrütze, Gerstengraupen, Milch, Speck und Brot.

Hühnersuppe und Mehlbündel mit oder ohne Speck, Korinthen und/oder Rosinen, Schweinebacke und runde Mettwurst waren hier Festgerichte. In Ostfriesland ist ein Eintopf „Updrögt Bohnen“ Nationalgericht. Dazu gehören Kartoffeln, durchwachsener Speck, Pinkelwürstchen und getrocknete grüne Bohnen oder Speckbohnen. Weiter geht es ins Oldenburger Land und dort begegnet man dem wohl bekanntesten Gemüse Niedersachsens, dem Grünkohl, der regional auch Braunkohl genannt wird.

Auch Wild und Wildgeflügel wird im Norden gerne gegessen, Wildschwein, Hirsch und Reh, haben immer Saison auf den Speisekarten. Doch auch saisonale Produkte finden gerne Verwendung, so darf gerade im Frühling der Spargel keinesfalls fehlen. Die regionale Küche liebt die süß-saure Variante vieler Gerichte: Getrocknete Früchte wie Rosinen und Backpflaumen werden sehr gerne mit Schweinefleisch kombiniert und der Gänsebraten kommt ohne gar nicht aus.

Die deutsche Küche im Süden

Im Süden findet man alles, was das Herz begehrt: Von der deftigen, bodenständigen Küche bis hin zum ausgefeilten, hochkarätig raffinierten Menü. Während die schwäbische Esskultur in ganz Deutschland durch seine rustikalen Speisen wie Maultaschen oder den süß-sauren Kartoffelsalat in aller Munde ist, wurde die badische Küche mehr durch das benachbarte Frankreich geprägt, wodurch sich eine richtige Feinschmeckerregion entwickelte.

Die Spezialitäten reichen von badischen Spargel über Linsen und Spätzle, Rehrücken badischer Art, das Bodenseefelchen, Kratzete, schwäbischer Kartoffelsalat, Mostsuppe, Zwiebelrostbraten, Gaisburger Marsch, den berühmten Schwarzwälder Schinken, Ofenschlupfer, Kirschenplotzer bis hin zur Schwarzwälder Kirschtorte, die wohl bekannteste Spezialität. Sie besteht aus Mürbeteig, Schokoladenbiskuit, Schattenmorellen, Kirschwasser, Zucker, Schlagsahne, Buttercreme und kandierten Kirschen. Eine ganz besondere Spezialität ist der Zwiebelkuchen, der im Herbst zusammen mit dem neuen Wein gegessen wird. Dazu wird ein Mürbe- oder Sauerteig mit gekochten, zerkleinerten Zwiebeln und Kümmel belegt, im Ofen gebacken und sehr

heiß serviert. Besonders beliebt sind in [Bayern](#) deftige Gerichte: Fleischgerichte wie Krustenbraten oder Schweinebraten, aber auch Eintöpfe und Brotzeiten.

Die deutsche Küche im Westen

In der Südpfalz ist die Küche weniger deftig. Hier spielt die Zwiebel eine wichtige Rolle, es gibt Weinbergschnecken, Esskastanien und Flammkuchen.

Die Weinbergschnecken wurden übrigens lange Zeit als Ungeziefer vernichtet und erst durch den Einfluss der französischen Küche in den Speiseplan aufgenommen.

Weiterhin ganz oben auf der Liste der beliebtesten Speisen stehen deftige Gemüseeintöpfe, z.B. die Schnippelbohnsensuppe, die Gerichte „Dicke Bohnen mit Speck“, „Himmel und Ääd“, Miesmuscheln rheinische Art und nicht zu vergessen der Rheinische Sauerbraten, der auf fast jeder Speisekarte zu finden ist. Ursprünglicher und „echter“ ist dieser eigentlich aus Pferdefleisch, allerdings wird er so, zum Glück für Pferdefreunde, heute kaum noch serviert.

Die traditionelle Pfälzer Küche hat viel zu bieten, u.a. eine Reihe von Wurstspezialitäten wie Leberwurst, Blutwurst oder Bratwurst. Eine besondere Spezialität der Pfälzer sind die Dampfnudeln, entweder süß mit Weinschaumcreme oder deftig zur Kartoffelsuppe. Kartoffeln sind im Westen beliebt, was die Hoorige Knepp (pfälzische Kartoffelklöße) in der Pfalz sind, sind der Döppekooche und der Rivkuche im Rheinland.

Die deutsche Küche im Osten

Wie in anderen Regionen Deutschlands ist die Küche des Harzer Landes von Traditionen und Rezepten geprägt, die über viele Generationen weitergegeben wurden. So ist die Harzer Küche kräftig, deftig und eine Mischung aus niedersächsischen, schlesischen und thüringischen Einflüssen; daraus haben sich so manche Spezialitäten entwickelt, die sich in den Speisekarten der anhaltinischen Restaurants widerspiegeln.

Besonders beliebt sind Bachforellen. Eine weitere ganz besondere Spezialität aus dem Harzerland ist der „Harzer Käse“ - Liebhaber dieser aromatisch duftenden Spezialität essen ihn mit Zwiebeln und leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt auf einem frischgebackenen Brot mit Gänse- oder Schweineschmalz.

Die „Magdeburger Börde“ kann für sich in Anspruch nehmen, die Wiege des Kartoffelanbaus in deutschen Landen zu sein. 1772 verfügte Friedrich der Große per Dekret den Anbau der Kartoffel. Ganz klar, dass es in diesem Gebiet bis heute jede Menge Kartoffelgerichte gibt - von herzhaft/deftig bis fein und zart. Berühmt ist allerdings ein Gericht aus Schweinefleisch: die „Pottsuse“ – Schmalzfleisch. In der Anhaltiner Gegend, wo Martin Luther zu Hause war, wird zwar auch heute noch die einfache regionale Küche der Hausfrauen bevorzugt, allerdings versteht man es durchaus ebenfalls, kulinarische Köstlichkeiten auf den Tisch zu bringen, Gerichte mit

Zerbster Spargel, Dessauer Speckkuchen und Bernburger Zwiebelfleisch sind nur einige Beispiele.

Eine Besonderheit ist auch der "Salzwedeler Baumkuchen". Dieses Gebäck wird schon sehr lange gebacken, allerdings erfolgte erst 1843 eine urkundliche Erwähnung anlässlich eines Besuches von König Friedrich Wilhelm IV.

Regionale Lieblingsrezepte der Deutschen

Natürlich kommen im Westen nicht nur Dicke Bohnen mit Speck und in Bayern nur der Krustenbraten auf den Tisch! Wir haben bei Chefkoch.de mal nachgeschaut, welche [Rezepte](#) in den Regionen nun tatsächlich am häufigsten gesucht werden. Und die kulinarische Landkarte hält einige Überraschungen bereit! Die Niedersachsen zum Beispiel lieben den Fantakuchen, während die Schwaben ihrem Kartoffelsalat treu bleiben. Ihr wollt wissen, welches Rezept in eurer Region am besten ankommt? Dann schaut euch unsere [kulinarische Landkarte](#) an!